

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН» /
«RESTAURANT TECHNOLOGIES AND FOOD DESIGN»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради

_____ /Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № __ від " __ " _____ 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.

Ректор _____ / Анатолій МАЗАРАКІ /
(наказ № __ від " __ " _____ 2023 р.)

Київ 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми ДТЕУ

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
_____ 2023 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
_____ 2023 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
_____ 2023 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

_____ Тетяна БОЖКО
_____ 2023 р.

Погоджено

Декан ФРГТБ ДТЕУ

_____ Надія ВЕДМІДЬ
_____ 2023 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ

_____ Діна ФЕДОРОВА
_____ 2023 р.

Погоджено

Керівник групи забезпечення спеціальності ДТЕУ

_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
_____ 2023 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми ДТЕУ

_____ Діна ФЕДОРОВА
_____ 2023 р.

Погоджено

В.о. директора НВО КНТЕУ

_____ Тетяна ТУКАЛО
_____ 2023 р.

Погоджено

Бренд-шеф ресторану «Аляска»

_____ Віктор ТИМЧИШИН
_____ 2023 р.

Погоджено

Представник РСС ФРГТБ

_____ Анастасія Кравчук
_____ 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Федорова Д.В., завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства, д.т.н., професор (гарант освітньої програми)
2. Ведмідь Н.І., декан ФРГТБ, д.е.н., професор
3. Марцин Т.О., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, к.т.н., доцент
4. Антонюк І.Ю., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, к.т.н., доцент
5. Бельмас А., студентка гр. 3-7 ФРГТБ
6. Горобченко О., студентка гр. 3-7 ФРГТБ

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Тукало Т.В., в.о. директора навчально-виробничого об'єднання Державного торговельно-економічного університету
2. Тимчишин В.М., бренд-шеф ресторану «Аляска».

1. Профіль освітньої програми «Ресторанні технології та фуд-дизайн» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології та фуд-дизайн»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2024 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової</p>

	<p>промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Академічна, професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми	<p>Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів та послуг в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм.</p> <p>Орієнтована на опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо діагностики технологічних процесів виробництва ресторанної продукції; набуття досвіду уміння демонструвати креатив при розробленні авторського меню і концепцій високої кухні на основі застосування сучасних підходів і трендів фуд-дизайну, комплексних наукових методів; уміння створювати креативні концепції обслуговування святкових заходів для споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами створення і реалізації фуд-дизайн та фуд-сервіс проектів в закладах HoReCa; набуття необхідних дослідницьких навичок для наукової кар'єри.</p> <p>Ключові слова: технологія, виробництво, харчові продукти, ресторани технології, фуд-дизайн, фуд-сервіс, організація, ресторанный бізнес.</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління технологічними процесами виробництва та якістю ресторанної продукції, надання послуг, зокрема у сфері ресторанного бізнесу за результатами оволодіння технологічними, товарознавчими, організаційними, управлінськими, маркетинговими, економічними, навичками контролю санітарно-гігієнічних вимог, навичками фуд-дизайну при розробленні нових концепцій меню; створення і реалізації фуд-дизайн та фуд-сервіс проектів для обслуговування споживачів у закладах HoReCa та поза їх межами.</p> <p>Інтердисциплінарні курси, що формують комплексні знання про створення та просування бізнес проектів у ресторанному бізнесі. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p> <p>Проходження практичної підготовки та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p>

4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування <i>на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства різних форм власності</i>, на посадах фахівців, функціональні обов'язки яких стосуються (відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог, начальник служби кейтерингу). ▪ 1315. Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор). ▪ 2482. Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи). ▪ 3570. Фахівці із харчових технологій. ▪ 3414. Фахівець із спеціалізованого обслуговування
Подальше навчання	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через практичну підготовку.
Оцінювання	Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, <i>проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері ресторанного бізнесу та в сегменті HoReCa.</i>

<p>Загальні компетентності</p>	<p>К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>К 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>К 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 07. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 08. Здатність працювати автономно.</p> <p>К 09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>К 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>К 17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, зокрема <i>технології ресторанної продукції з врахуванням сучасних трендів фуд-дизайну.</i></p> <p>К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема <i>в закладах ресторанного господарства.</i></p>

- К 22.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- К 23.** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), зокрема заклади ресторанного господарства.
- К 24.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- К 25.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- К 26.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових та *ресторанних технологій*, вести професійну дискусію.
- К 27.** Здатність підвищувати ефективність виробництва. впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- К 28.** Здатність організувати технологічний процес виробництва харчових продуктів та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами.
- К 29.** Здатність застосовувати маркетингові технології для організації ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку.

7 - Програмні результати навчання

- ПР 01.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР 02.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР 03.** Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР 04.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР 05.** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР 06.** Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР 07.** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, зокрема в закладах ресторанного господарства.
- ПР 08.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, зокрема *технології ресторанної продукції з врахуванням сучасних трендів фуд-дизайну*.
- ПР 09.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, *технологічних карток на продукцію ресторанного господарства*.

- ПР 10.** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПР 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПР 12.** Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПР 13.** Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПР 14.** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, зокрема в закладах ресторанного господарства.
- ПР 15.** Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПР 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПР 17.** Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПР 18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПР 19.** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПР 20.** Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПР 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанного сервісу.
- ПР 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ПР 23.** Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності, а також з організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства та поза їх межами.
- ПР 24.** Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
- ПР 25.** Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
- ПР 26.** Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
- ПР 27.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
- ПР 28.** Вміти застосовувати методи та інструментарій маркетингу, маркетингові технології для організації

	<i>ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку.</i>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства. Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві Лабораторія енології та барної справи Лабораторія сенсорного аналізу Лабораторія дизайну HoReCa Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, SMART-бібліотека Наявність соціально-побутової інфраструктури ДТЕУ
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Державного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

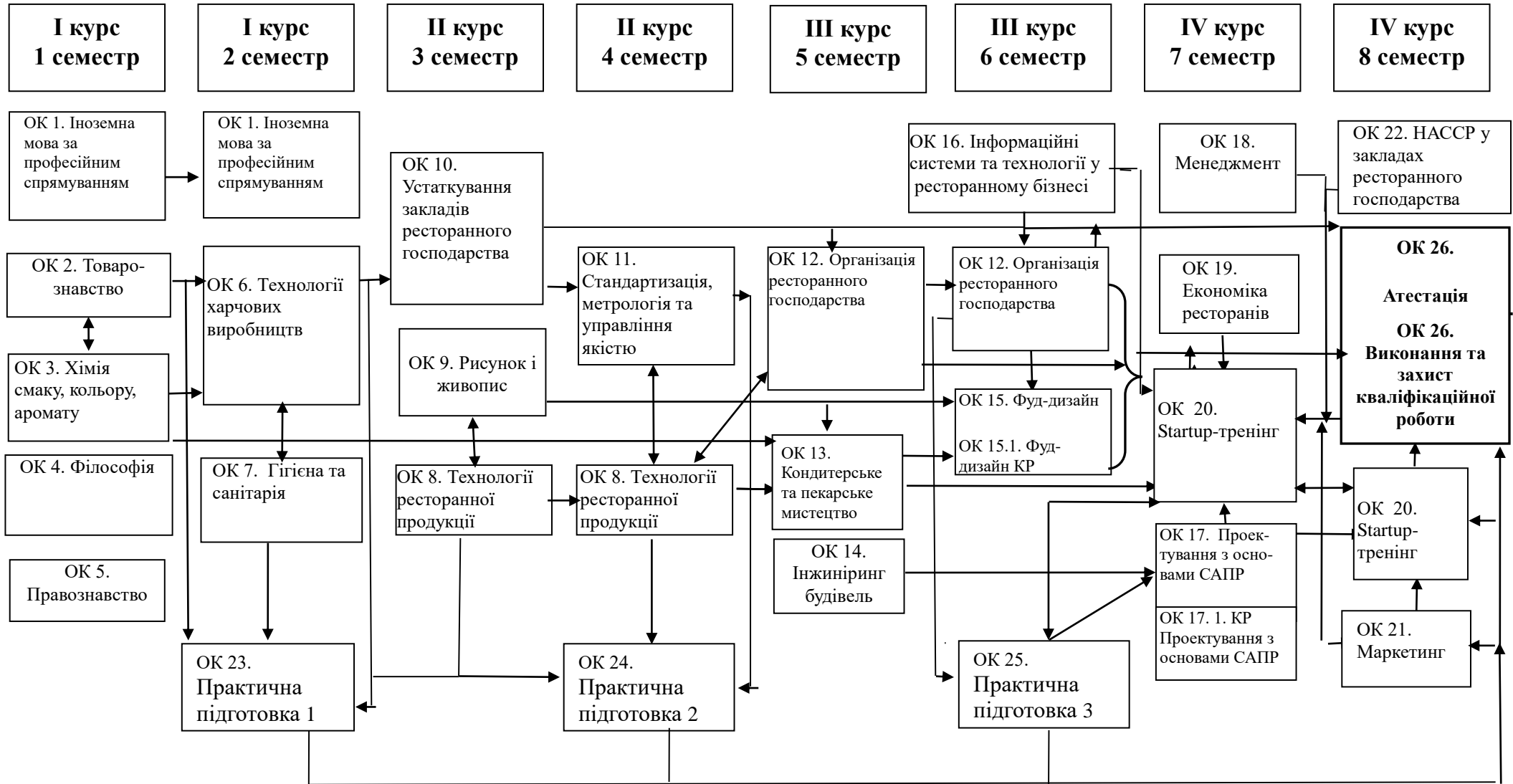
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12
ОК 2	Товарознавство	6
ОК 3	Хімія смаку, аромату, кольору	6
ОК 4	Філософія	6
ОК 5	Правознавство	6
ОК 6	Технології харчових виробництв	6
ОК 7	Гігієна та санітарія	6
ОК 8	Технології ресторанної продукції	12
ОК 9	Рисунок та живопис	6
ОК 10	Устаткування закладів ресторанного господарства	6
ОК 11	Стандартизація, метрологія та управління якістю	6
ОК 12	Організація ресторанного господарства	12
ОК 13	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ОК 14	Інжиніринг будівель	6
ОК 15	Фуд-дизайн	6
ОК 12.1	КР з фуд-дизайну	
ОК 16	НАССР у закладах ресторанного господарства	6
ОК 17	Проектування з основами САПР	6
ОК 17.1	КР з проектування з основами САПР	
ОК 18	Менеджмент	6
ОК 19	Економіка ресторанів	6
ОК 20	Startup-тренінг	9
ОК 21	Маркетинг	6
ОК 22	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6
ОК 23	Практична підготовка 1	6
ОК 24	Практична підготовка 2	6
ОК 25	Практична підготовка 3	6
ОК 26	Атестація. Виконання і захист кваліфікаційної роботи	9
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Архітектоніка і дизайн в ресторанному бізнесі	6
ВК 2	Барна справа	6
ВК 3	Безпека життя	6
ВК 4	Безпечність товарів	6
ВК 5	Бренд-менеджмент	6
ВК 6	Бухгалтерський облік	6
ВК 7	Господарське право	6
ВК 8	Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання	6
ВК 9	Дизайн в рекламі	6
ВК 10	Дизайн ресторанів	6

ВК 11	Друга іноземна мова	24
ВК 12	Експертиза алкогольних напоїв	6
ВК 13	Енологія	6
ВК 14	Етика бізнесу	6
ВК 15	Етнічна кулінарія	6
ВК 16	Захист прав споживачів	6
ВК 17	Івентивний менеджмент	6
ВК 18	Іміджологія	6
ВК 19	Іноземна мова спеціальності	6
ВК 20	Інформаційні війни	6
ВК 21	Історія України	6
ВК 22	Історія української культури	6
ВК 23	Комунікативний менеджмент	6
ВК 24	Критичне мислення	6
ВК 25	Моделювання бізнес-процесів	6
ВК 26	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоекономіці	6
ВК 27	Основи кібербезпеки	6
ВК 28	Підприємницьке право	6
ВК 29	Політологія	6
ВК 30	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 31	Психологія	6
ВК 32	Психологія реклами	6
ВК 33	Психологія харчування	6
ВК 34	Реклама в Інтернеті	6
ВК 35	Релігієзнавство	6
ВК 36	Світова культура	6
ВК 37	Сенсорний аналіз	6
ВК 38	Соціологія	6
ВК 39	Технологія високої кухні	6
ВК 40	Трудове право	6
ВК 41	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6
ВК 42	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 43	Фотожурналістика та фотографіка	6
ВК 44	Франчайзинг	6
ВК 45	Харчова мікробіологія	6
	Загальний обсяг вибіркових компонент:	60
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті ДТЕУ, або у репозитарії ДТЕУ.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

		Компоненти																												
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 15.1	ОК 16	ОК 17	ОК 17.1	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	
Компетентності																														
Загальні компетентності	К 01		•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	К 02		•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	К 03						•		•				•			•	•				•			•					•	
	К 04																								•				•	
	К 05		•	•	•	•	•		•				•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	•		•	•	
	К 06		•				•	•	•				•	•		•	•		•							•	•	•		•
	К 07								•				•	•		•								•			•	•	•	
	К 08	•		•		•			•				•	•		•	•			•	•		•	•			•	•	•	
	К 09						•	•	•					•		•			•							•	•	•	•	•
	К 10						•	•	•		•			•		•										•	•	•	•	•
	К 11			•		•	•	•			•	•			•		•					•	•	•	•		•	•	•	•
	К 12	•																												
	К 13					•																								
	К 14				•				•	•				•		•														
Спеціальні (фахові) компетентності	К 15			•		•		•					•		•	•										•	•	•	•	
	К 16																							•			•	•	•	•
	К 17								•				•														•	•	•	•
	К 18		•				•	•				•							•								•	•	•	•
	К 19						•	•	•	•				•		•	•							•	•			•	•	•
	К 20								•				•									•		•				•	•	•
	К 21										•													•				•	•	•
	К 22		•	•			•																							•
	К 23														•				•	•	•				•			•	•	•
	К 24								•			•																•	•	•
	К 25											•										•		•				•	•	•
	К 26								•					•								•		•				•	•	•
	К 27												•	•								•		•				•	•	•
	К 28											•	•		•	•							•	•				•	•	•
	К 29																							•	•				•	•

5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми

Компонент и	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 15.1	ОК 16	ОК 17	ОК 17.1	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26
Програмні результати навчання																												
ПР 01			•			•		•				•	•	•	•	•	•					•			•	•	•	•
ПР 02	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•
ПР 03																						•						•
ПР 04								•			•				•	•	•	•	•	•			•					•
ПР 05			•			•		•							•												•	•
ПР 06			•					•							•											•	•	•
ПР 07						•		•					•		•	•						•					•	•
ПР 08								•					•		•	•											•	•
ПР 09								•			•		•		•	•										•	•	•
ПР 10		•									•						•						•				•	•
ПР 11		•	•			•	•	•					•		•		•								•	•	•	•
ПР 12														•					•	•			•					•
ПР 13						•		•		•					•				•	•			•			•	•	•
ПР 14						•		•					•		•								•			•	•	•
ПР 15																				•			•					
ПР 16						•		•							•		•								•	•	•	•
ПР 17						•		•							•		•					•				•	•	
ПР 18		•	•			•		•							•												•	•
ПР 19								•						•	•								•			•	•	
ПР 20								•					•		•											•	•	•
ПР 21																				•			•					•
ПР 22	•																			•	•		•			•	•	
ПР 23												•			•	•							•			•	•	•
ПР 24								•							•	•						•	•			•	•	•
ПР 25																						•		•				
ПР 26				•	•																		•					
ПР 27				•																								
ПР 28																							•	•				

